Bulletin d'information

Alimentation

Juin 2013 – n°11

Édito

Nous mangeons trois fois par jour. L'alimentation reste d'ailleurs le premier sens de la politique menée pour l'agriculture européenne. Au-delà de la sécurité de nos approvisionnements, de la garantie d'une alimentation saine et sûre, sur laquelle chaque citoyen a un droit de regard, il s'agit de préserver l'extraordinaire diversité de nos produits et de nos cuisines et pour cela de conserver sur nos territoires des productions agricoles de grande spécificité, véritable atout dans le cadre de la mondialisation et garantes du maintien d'un modèle alimentaire convivial, basé sur le primat du gôut et apte à faire barrage aux problèmes de santé publique.

En valorisant la qualité, par des signes officiels, la sûreté, l'origine et le patrimoine du goût, en encourageant des démarche collectives vertueuses (telles que celles menées en 2013 avec les entreprises alimentaires sur la qualité des ingrédients des plats cuisinés), en mettant l'accent sur la limitation du gaspillage avec un pacte national, en soutenant des dynamiques sur les territoires notamment dans le secteur de la restauration collective et en gardant une vigilance accrue à la question de l'alimentation des plus fragiles, ce sont aujourd'hui, en Languedoc-Roussillon, tous les services de l'État qui contribuent de manière volontaire et exemplaire à cet enjeu partagé d'une alimentation de qualité pour tous.

Pascal Augier, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service Régional de l'ALimentation

Place Antoine Chaptal
CS 70039
34060 Montpellier cedex 2

Tél. : 04 67 10 19 50
Courriel : sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr

www.draaf.languedoc-roussillon.gouv.fr

©J.B. Guillou

Sommaire

Axe 1 : Développer l'agriculture biologique

Axe 2 : Soutenir les circuits-courts

Axe 3 : Sensibiliser les jeunes au «bien manger»

Axe 4 : Améliorer la qualité en restauration collective

Axe 5 : Améliorer l'alimentation des plus démunis

Axe 6 : Informer le consommateur et promouvoir le patrimoine culinaire

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

Axe 1

Bulletin d'information

Alimentation

n°11 – juin 2013

Développer l'agriculture biologique

2013 est l'année de construction et de démarrage du programme national « Ambition Bio 2017 » et de poursuite de la structuration de la filière bio régionale. Côté consommation, il s'agit de promouvoir les produits bio régionaux en magasins spécialisés et de continuer à encourager l'introduction de produits bio en restauration collective.

Dynamique bio en Languedoc-Roussillon

Avec 94 000 hectares cultivés en bio, **10 % de la surface agricole est désormais en Bio** en Languedoc Roussillon ! L'AB fait donc partie intégrante du paysage agricole régional et représente un atout pour notre région qui peut affirmer être la deuxième région bio de France. Après 4 années de conversions très nombreuses (notamment en viticulture où les surfaces ont été multipliées par 5 en 5 ans), la dynamique de conversion connait un ralentissement en 2012. L'Agence Bio dénombre 2 633 agriculteurs certifiés bio en 2012.

Programme national « Ambition Bio 2017 », pour un nouvel élan pour l'AB

Stéphane LE FOLL a présenté le 31 mai 2013 les grandes orientations du programme « Ambition Bio 2017 », dans l'objectif d'ici fin 2017 à la fois de doubler les surfaces et d'augmenter fortement la consommation française de produits issus de l'AB. Fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions et élaboré en étroite concertation avec l'ensemble des acteurs concernés, ce plan s'articule autour de six axes stratégiques afin de lever les freins techniques, économiques et organisationnels à l'essor de la bio en France :
1/ Développer la production, 2/ Structurer les filières, 3/ Développer la consommation et conquérir des marchés, 4/ Renforcer la recherche et le développement, 5/ Former les acteurs agricoles et agroalimentaires, 6/ Adapter la réglementation.

Dans le cadre de la préparation de ce programme, la DRAAF LR et la Région ont réuni l'ensemble des acteurs concernés lors d'une journée de débat le 20 février 2013. Les questions relatives aux 6 axes du plan ont été abordées au sein de commissions filières et d'ateliers transversaux.
La richesse des échanges et la présence d'un nombre important d'acteurs (135 participants) ont permis de formuler des propositions d'actions concrètes pour la poursuite du développement la bio dans la région, et contribuer ainsi tant à l'élaboration du programme « ambition bio 2017 », qu'au contrat de filière régional « AGIR pour la BIO ».

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFET DE LA REGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON

la Région Languedoc Roussillon

Projets en cours

Des références pour pérenniser les exploitations

Un recueil de fiches de références en fruits et légumes bio pour les circuits courts sera publié fin juin 2013 par Sud et Bio sur le site www.sud-et-bio.com. Il s'adresse aux porteurs de projet d'installation ou de conversion en bio, aux producteurs bio souhaitant se diversifier, ainsi qu'aux agents de développement qui accompagnent ces initiatives. Basées sur des témoignages de producteurs, ces fiches présentent des références régionales techniques, économiques et commerciales sur la production et la transformation des fruits et légumes bio, ainsi que sur les circuits courts de commercialisation.

Une démarche collective inédite

7 entreprises et coopératives bio de la région et leurs 200 producteurs partenaires s'engagent ensemble pour développer la production de fruits et légumes bio du LR et en promouvoir la qualité auprès des consommateurs de toute la France ! Le 23 avril 2013, une charte a été signée par les représentants des entreprises, coopératives et producteurs, qui unissent ainsi leurs forces pour mettre en avant les atouts de la production régionale : qualité gustative, protection de l'environnement et biodiversité, engagement solidaire entre agriculteurs et metteurs en marché.

Le 7 juin 2012, le 1er Rendez-vous Tech&Bio Viticulture en Languedoc-Roussillon s'est déroulé à Béziers pour recevoir les viticulteurs du Sud de la France, en quête de techniques bio et alternatives. Les viticulteurs certifiés en AB ont pu trouver des perfectionnements à leurs pratiques, les viticulteurs conventionnels des pistes d'évolutions pour leurs exploitations.
Conférences techniques et économiques en continu sur la journée, ateliers thématiques, démonstrations en situation réelle et innovations matérielles Il permettent une journée d'échange entre futurs viticulteurs AB, viticulteurs AB et conventionnels.
Les Chambres d'Agriculture et leurs partenaires ont mobilisé sur la journée les meilleurs experts pour permettre de transmettre des éléments de réponses, quels que soient leur système de production viticole et les projets.

Près de 2 restaurants collectifs sur 3 ont franchi le pas du bio en L-R

(cf. axe 4 du Plan régional de l'Alimentation)

D'après les résultats de l'enquête menée par l'Institut Agronomique Méditerranéen en 2012 concernant l'introduction des produits bio dans la restauration collective publique régionale, 65% des établissements régionaux déclarent utiliser des produits biologiques en 2011. Cet engagement est plus important dans les structures en gestion concédée qu'en gestion directe, ainsi que dans les grandes structures et varie aussi selon les secteurs d'activité : l'enseignement est en avance sur le secteur du travail et le secteur médico-social. Le Gard est le département où l'introduction du bio est la plus répandue (81% des établissements).

Presque un tiers des structures ont commencé à introduire le bio en 2010, après le Grenelle. Le montant des achats consacrés aux produits bio s'élevait en 2009 à 4% du budget total alimentaire des établissements régionaux de restauration collective ayant répondu. Il atteignait 6% en 2010 puis **10% en 2011**. La progression est donc claire et récente.
Lorsque l'on interroge les établissements sur les freins à l'introduction des produits bio, c'est le surcoût que représentent les produits bio par rapport aux produits conventionnels qui est invoqué en premier, puis l'insuffisance d'offre en produits bio régionaux ou encore une offre inadaptée à la restauration collective.

©Pascal Xicluna/Min.Agri.Fr

©Pascal Xicluna/Min.Agri.Fr

Les résultats de cette étude contribueront à améliorer d'une part l'organisation des producteurs régionaux de l'agriculture biologique pour répondre à ce marché, et d'autre part l'accompagnement des responsables de restaurants collectifs dans leurs démarches d'intégration de produits de qualité (cf actions évoquées dans l'axe 4 du plan régional).

Le rapport est téléchargeable sur le site internet de la DRAAF
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Axe 2

Bulletin d'information

Alimentation

n°11 – juin 2013

Actes complets en vidéo sur le site de la DRAAF LR

Soutenir les circuits courts

*La dynamique collective régionale d'**accompagnement à la structuration des circuits courts** se poursuit. Les enjeux portés par le Comité régional circuits courts sont confirmés avec une attention particulière à la structuration des dynamiques territoriales et/ou collectives et la sensibilisation des intermédiaires de transformation ou de commercialisation pour s'insérer dans des projets de proximité.*

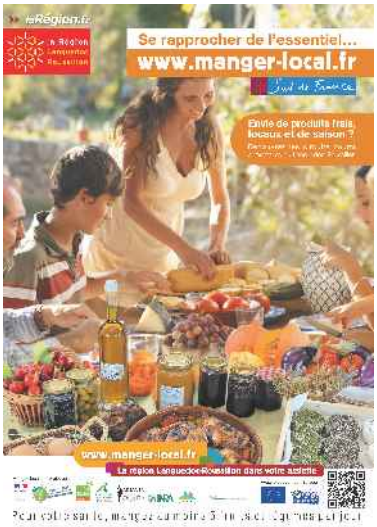
Forum circuits courts 2012

Les 6 et 7 décembre 2012, la FRCIVAM LR, l'ADEAR LR et l'INRA de Montpellier, associés au Réseau Rural Languedoc-Roussillon organisaient le 4ème forum régional Circuits-courts sur le thème des politiques agri-alimentaires mobilisant un large réseau d'acteurs, avec le soutien de la Région, de la DRAAF et du FEADER.

Consacrée au thème' **Modalité, filière et territoire'** la première journée construite autour d'ateliers mêlant présentations, témoignages et débats a apporté des exemples et des pistes de travail concrètes : quelles articulations des différentes formes de circuits-courts (marchés, boutique, AMAP, démarches collectives), quel rapport entre filières et circuits-courts, quelles dynamiques partenariales sur les territoires. Les témoignages de producteurs, de maires, de représentants de pays, de syndicat mixte ou de communauté de communes ont ouvert des perspectives sur le partage de compétences.

La seconde journée, coordonnée par le Réseau Rural LR, portait sur la **'place des circuits-courts dans la PAC 2014-2020'.** Des représentants régionaux et européens ont présenté le contexte politique mettant en avant la volonté d'agir en complémentarité avec les projets économiques à l'échelle d'un territoire. Des travaux de groupes se sont déclinés à travers trois focales, celle des élus locaux, des consommateurs et des agriculteurs.
Parmi les idées évoquées : mettre en place de véritables pôles de compétences et des fonds de formation dédiés aux courts-circuits , travailler en partenariat avec les acteurs du monde éducatif, de l'environnement, de la santé et les opérateurs économique, initier de nouveaux circuits de vente alternatifs.

La 5ème édition du forum circuits-courts est prévue pour décembre 2013



Le comité régional circuits courts s'agrandit !

En 2012, de nouveaux membres ont intégré le Comité Régional Circuits Courts piloté par la Région LR : Coop de France LR, LRIA, Sud et BIO et le MIN de Montpellier-Mercadis. Ces nouveaux membres ont tous émis le souhait d'être partenaires du site manger-local.

Les membres fondateurs sont : DRAAF LR, FRCIVAM LR, Chambre régionale d'agriculture, ADEAR LR, Sud de France Montagne Élevage, INRA, atelier technologique agroalimentaire du CFPPA de Florac.

Informer les consommateurs sur les marchés de plein vent

Cette action est issue du projet PSDR (programme de recherche "Pour et Sur le Développement Régional") Coxinel (Circuits courts de commercialisation en agriculture et agroalimentaire : des innovations pour le développement régional), qui visait à analyser l'importance économique des circuits courts et leur contribution au développement durable des territoires, à travers notamment l'analyse des innovations associées.

Il s'appuie sur une innovation socio-organisationnelle visant à mettre en valeur des circuits courts, en tant que formes de vente mobilisant au plus un intermédiaire entre producteur et consommateur. Il s'agit d'un système d'étiquetage de l'origine des produits sur un marché de plein vent, soutenu par une charte et un système de contrôle participatif. L'expérimentation a débuté et se poursuit sur le marché de plein vent de la ville de Grabels.

Un document retrace l'histoire de cette innovation et en montre les enjeux, pour à la fois l'essaimer sur d'autres marchés et la transposer à d'autres modalités de circuits courts.

http://www4.inra.fr/psdr-midi-pyrenees/Resultats-PSDR-MP/Developpement/4-Pages-et-Focus-PSDR3/FOCUS-circuits-courts

Tous les exposants présents sur le marché ont signé une charte (consultable sur le site de la ville) et s'engagent à indiquer clairement sur leur étal et par l'intermédiaire de leurs ardoises de couleurs, l'origine exacte de leurs produits.

VERT : LEUR PROPRE PRODUCTION
ORANGE : LA PRODUCTION D'UN CONFRÈRE
VIOLET : LA PRODUCTION VIA UNE FILIÈRE LONGUE

Réseau régional « Circuits courts »

Constitué de l'ensemble des conseillers et agents de développement de la région, soit plus de 95 agents dans 48 structures différentes, intervenant dans le domaine des circuits courts et mettant en œuvre le dispositif régional PROCCI (Producteurs en circuits courts et innovants), ce réseau a pour rôle de diffuser l'information et permettre les échanges d'expériences. Son animation générale a été confiée à la Chambre Régionale d'Agriculture en concertation avec l'ensemble des membres du comité régional circuits courts.

Objectifs

1/ Repérer et identifier les agents et structures impliqués dans le développement des CC
2/ Repérer et identifier les projets de CC en LR
3/ Échanger et apprendre ensemble

Les missions que le réseau s'est fixé en 2012 sont l'organisation d'une réunion régionale annuelle, le partage de ressources documentaires, la mise en place de groupes de travail (accompagnement, références, réglementation,...) et la mise en place de formations.

La prochaine formation réglementation (sanitaire, fiscale,...) aura lieu le 12/09/2013 au Mas de Saporta
Intervenants : Chambre régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon, Atelier technologique de Florac, Adear LR.

Axe 3

Bulletin d'information

Alimentation

n°11 – juin 2013

Sensibiliser les jeunes au bien manger

Suite au lancement du PNA en 2010, l'éducation au goût de l'enfant a émergé comme un axe important pour améliorer les connaissances sur l'alimentation. Les classes du goût développées par Jacques Puisais dans les années 1970 sont alors revenues au goût du jour. S'adressant aux élèves des écoles élémentaires, elles font partie d'un dispositif global pour amener les jeunes au 'bien manger' comprenant d'autres actions, telles que l'opération 'Fruit pour la Récré', le projet 'Plaisir à la cantine' mis en place dans les collèges, des projets pluridisciplinaires pour les lycées (rencontres lycée hôtelier et agricole) ou encore la création de mallettes pédagogiques par des agriculteurs du réseau CIVAM pour accompagner les agriculteurs et les professeurs qui organisent des visites à la ferme.

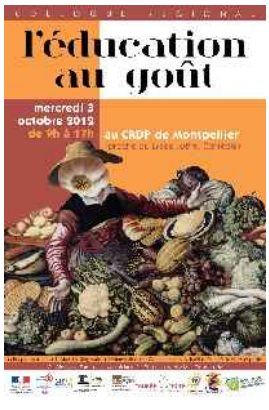
Un support matériel existe : la mallette pédagogique « classes du goût », *contenant* **un guide pédagogique** *des posters et des kits d'expérimentation des sens (toucher, odeur, saveurs) téléchargeable ICI*

L'éducation au goût dans la région

Depuis la rentrée scolaire 2010, le déploiement du dispositif au niveau national est orchestré par les Directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt partenariat avec les Rectorats, chaque région étant libre dans le choix de sa procédure de déploiement. En région Languedoc-Roussillon, début 2011, la Draaf a ainsi pris en charge le financement de quatre classes pilotes. Les aspects opérationnels ont été menés par la Draaf en partenariat avec Délégation académique à l'éducation artistique et à l'action culturelle (Daac) de Montpellier, en les personnes d'Éric Guerrini, chargé de mission Art du goût, référent pédagogique et d'Hélène Lombardo, formatrice en dégustation et évaluation sensorielle des aliments au sein l'association « La flaveur du monde ».

Formation

En 2012-2013, la priorité a été la formation des enseignants de la région : formés, ces derniers seront autant de vecteurs d'essaimage de la sensorialité, des cinq sens à la mémoire des odeurs, en passant par les spécialités régionales ou la gastronomie jusqu'au produit sous signe de qualité (AOP…) et leur origine. La formation des maîtres passe par le canal de l'Éducation Nationale, mais pas seulement. L'objectif est de multiplier les relais de formation. Éducateurs et animateurs dans le secteur hôtelier, de l'éducation populaire, des réseaux d'éducation à l'environnement ou à la santé, … : en 2012-2013, ce sont plus de 150 personnes qui ont ainsi été formées.



Colloque

Pour mieux faire connaître cette dynamique autour du goût, en octobre 2012, un premier colloque régional sur l'éducation au goût a réuni plus de 350 participants. Le 20 novembre 2013, en partenariat avec la ville de Narbonne, un nouveau temps fort sera organisé autour du goût, au théâtre de la ville.

En savoir plus

Évaluation nationales des classes du goût

Page Art du goût du site académique

PRSE

Dans le cadre du Plan Régional Santé Environnement Languedoc-Roussillon a été crée en 2012 le Réseau régional d'éducation en santé environnement coordonné par le GRAINE LR avec le soutien de l'ARS, de la DREAL, de la DRAAF et du Conseil régional. Ce réseau a pour objectifs de réunir l'ensemble des acteurs éducatifs régionaux œuvrant ou souhaitant œuvrer dans le champ "santé environnement", de définir une pédagogie régionale partagée et de faire émerger les compétences nécessaires.

Le Réseau Régional Éducation Santé Environnement a proposé un premier cycle de 3 journées de rencontres et d'échanges sur le thème de l'agriculture et l'alimentation. La première journée s'est déroulée en janvier à Saint-Estève (66) et a réuni plus de 70 participants. La seconde journée organisée le 29 mai au Lycée Agricole de Rodilhan (30) a accueilli

plus de 60 participants. Elle s'est attachée à "comment éduquer des publics sur les questions socialement vives en matière d'agriculture et d'alimentation ?".

La troisième journée se déroulera dans l 'Aude en octobre et portera sur les enjeux goût, plaisir et paysage.

Rencontre nationale scène-jeunesse

Ce festival organisé chaque année en juin par la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ), co-financé par la DRAC LR et le Ministère de la Culture et de la Communication , permet à des jeunes issus de services et établissements de la PJJ venus de toute la France de participer à des ateliers de pratiques artistiques et de présenter leurs spectacles. La DRAAF, en est partenaire pour la seconde fois cette année, avec un projet **éducatif global autour de la nourriture et du temps de repas. Durant ces rencontres** des repas issus de produits locaux accompagnés d'actions de découverte des goûts, des patrimoines et des rencontres avec des producteurs ont été proposés.

Lycées agricoles

Depuis 2009, la participation des établissements d'enseignement agricole au Plan régional de l'alimentation est prévue sous la forme d'actions entrant dans le cadre d'un appel à projets. Pour 2013-2014, une enveloppe de 13 000 € sera ainsi disponible pour soutenir des projets favorisant le rapprochement avec l'enseignement hôtelier, encourager l'approvisionnement en produits de proximité ou mettre en place des projets de lutte contre le gaspillage.

Nature, plaisir et santé dans ton assiette

5 associations des Pyrénées-Orientales, issues du monde agricole, de la santé ou de l'environnement, (Civam Bio 66, Codes 66, Nature et Progrès, Slow Food Roussillon, Jardins Ecoles Slow Food) se sont rassemblées pour proposer un projet innovant : ***Plaisir, nature et santé dans l'assiette*** en direction des structures d'accueil de la petite enfance du type crèche, des Relais Assistants Maternels et des écoles maternelles. Différents modules permettent d'intervenir auprès des élus, équipes éducatives et de cuisine, parents et enfants afin de les sensibiliser et d'engager une modification des comportements alimentaires et des modes de consommation.
L'objectif est d'une façon générale d'améliorer la qualité de l'alimentation servie aux jeunes enfants chez eux et au sein de leurs lieux d'accueil : en encourageant à la consommation de fruits et légumes frais, biologiques dans la mesure du possible, en créant des liens entre les producteurs locaux et les structures pour développer les circuits courts, en éveillant les enfants au goût. A l'issue de la mise en place de cette opération pilote, un guide méthodologique sera réalisé afin d'essaimer le dispositif d'ici fin 2013. *Ce projet a reçu le soutien du Conseil Général 66, de l'ARS LR et de la DRAAF LR.*

Eco-affiches

Un ensemble de 8 Eco'Affiches pour accompagner la mise en œuvre des projets en éducation au développement durable ont été réalisées par la Direction académique de l'Hérault et l'Office Central de la Coopération à l'École avec notamment un soutien de la DRAAF LR. Sont présentées différentes thématiques : la biodiversité, l'eau, la consommation responsable, l'énergie, les déchets, l'écomobilité, la coopération et la solidarité et l'alimentation.

A ce jour dans l'Hérault ces affiches ont été distribuées à 385 écoles élémentaires et primaires, 80 collèges et 19 circonscriptions.

Fraich'Attitude

Intégrée pour la première fois au cœur de la campagne européenne de promotion et d'information pour encourager les enfants à consommer davantage de fruits et légumes frais, la 9ème édition de la Semaine fraîch'attitude sera placée sous le signe de la créativité !

A Montpellier, pour la première fois également, la manifestation s'est tenue le **jeudi 20 juin sur l'esplanade Charles de Gaulle** autour de trois pôles : alimentation et agriculture, ateliers sportifs, ateliers culinaires, avec le soutien de la DRAAF.

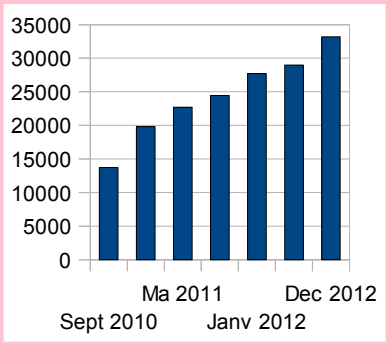
Cette semaine est organisée par l'Interfel sous le parrainage du Ministère en charge de l'agriculture.

Promouvoir la consommation de fruits par les jeunes

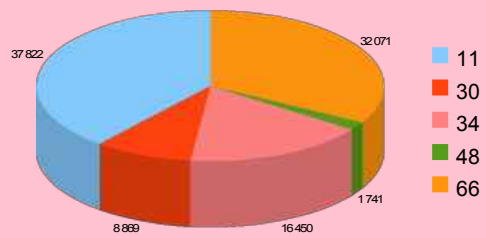
Face à la faible consommation de fruits et de légumes chez les plus jeunes, le Ministère en charge de l'Agriculture et le Ministère de l'Éducation Nationale se sont associés pour proposer aux collectivités locales un programme de distribution hebdomadaire de fruits dans le cadre scolaire, accompagné d'actions pédagogiques, à destination des écoles primaires, collèges et lycées.

Un budget alloué à la France par la Commission Européenne permet de couvrir 51 % du coût des achats.

En Languedoc-Roussillon la DRAAF travaille sur ce projet en partenariat avec le Rectorat et avec l'appui de l'Agence Régionale de Santé et de la Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale afin de permettre aux jeunes d'avoir un meilleur équilibre alimentaire et de prévenir l'obésité.



35 000 inscrits
en Languedoc-Roussillon
de la maternelle au lycée.



Fruit pour la récré : une action qui s'insère dans les Contrats locaux de santé

Depuis ce début d'année, l'ARS LR met en œuvre son Projet régional de santé. Elaboré à partir d'un diagnostic et de consultations, des priorités d'actions ont été définies, dont la promotion d'une saine alimentation déterminante pour prévenir un certain nombre de maladies, notamment chroniques. Pour porter et mettre en place ces politiques au niveau des territoires, l'ARS dispose du «Contrat local de santé», signé avec une collectivité territoriale pour développer des actions dans des domaines où certains besoins réclament une attention particulière et une réponse adaptée. En LR, 15 contrats sont signés ou en cours, dont 12 ayant une problématique relative à l'alimentation. Ce thème fait aussi partie d'un socle minimum de services ou de prestations de santé que chaque territoire est en droit de trouver. 11 autres thèmes constituent ce « panier de services de proximité » dont le déploiement a commencé dans les territoires où les besoins sont les moins bien couverts.

Le Comité interministériel de la Jeunesse du 21 février 2013 marque le lancement de la politique "Priorité Jeunesse". 24 ministères ont contribué à la préparation de ce comité. La politique jeunesse s'articule autour de 13 chantiers prioritaires. Les actions jeunesse du Plan Régional de l'alimentation s'inscrivent plus particulièrement dans 3 d'entre eux. Pour les chantiers concernant l'emploi et la formation, l'enseignement agricole, sous tutelle du MAAF, y est engagé activement.

Les 13 chantiers prioritaires :

Créer un service public d'information, d'accompagnement et d'orientation qui réponde à la diversité des besoins
Promouvoir la réussite de tous les jeunes en luttant contre le décrochage (enseignement agricole)
Améliorer la santé des jeunes et favoriser l'accès à la prévention et aux soins
Faciliter l'accès des jeunes au logement
Favoriser l'accès à l'emploi des jeunes (enseignement agricole)
Sécuriser les parcours d'insertion sociale et professionnelle des jeunes (enseignement agricole)
Favoriser le parcours de réinsertion des jeunes détenus ou faisant l'objet d'une mesure judiciaire
Favoriser l'accès des jeunes aux sports, à l'art, à la culture et à une offre audiovisuelle et numérique de qualité
Développer la culture numérique et l'accès des jeunes aux nouveaux métiers de l'Internet
Accroître et diversifier la mobilité européenne et internationale des jeunes
Promouvoir et valoriser l'engagement des jeunes
Renforcer la représentation des jeunes dans l'espace public
Conforter le lien entre les institutions et les jeunes et lutter contre les discriminations

Axe 4

Bulletin d'information

Alimentation

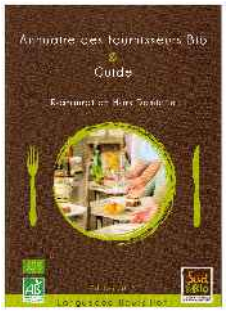
n°11 – juin 2013

Une restauration collective de qualité

S'engager pour une restauration collective de qualité n'est pas simple : c'est tout à la fois une exigence de maîtrise des coûts sans renoncer au plaisir et au bien-être des convives, à l'équilibre des repas, à la qualité des recettes et des produits qui les composent. En 2013, il s'agit dans le cadre du Plan régional de l'alimentation d'encourager les décideurs de la restauration collective à multiplier les projets d'amélioration de la qualité de l'offre, en les aidant par la formation, l'accès à la connaissance de l'offre régionale des produits, et la diffusion d'expériences réussies.

Organiser l'offre pour la restauration

Introduire plus de produits régionaux dans la restauration collective, professionnels agricoles et collectivités sont demandeurs ! En 2013, en Languedoc-Roussillon, les acteurs régionaux s'accordent sur la nécessité d'un travail de fond des professionnels, producteurs, IAA, intermédiaires, grossistes, distributeurs, pour que l'offre régionale soit structurée et puisse répondre au marché de la restauration collective. Sud de France Développement, en partenariat avec LRIA et Sud et bio, a ainsi engagé un travail auprès des grossistes intermédiaires. Un forum de rencontres « BtoB » est également en projet.



Parallèlement, l'**Annuaire régional des fournisseurs Bio et Guide RHD,** édité par Sud et Bio fin 2012, recense les entreprises, coopératives et producteurs bio en capacité d'approvisionner la RHD.
Il est téléchargeable sur www.sud-et-bio.com

Show Room à l'abbaye de Fontfroide, le 10 octobre 2012

Sud et Bio et Sud de France Développement, avec l'appui de LRIA, ont organisé un showroom ayant pour objectif de présenter l'offre Bio et Sud de France aux gestionnaires et acheteurs de la restauration collective du Languedoc-Roussillon. Plus de 70 producteurs, coopératives et entreprises ont présenté leurs produits bio et régionaux aux 200 visiteurs présents. Les gestionnaires ou cuisiniers de restaurants collectifs de tous les secteurs (scolaire, lycées, loisirs, santé, …) ont découvert l'offre régionale existante et souvent méconnue. Ceci devrait leur permettre d'introduire plus de produits bio et locaux dans leurs établissements.

Des plateformes pour mettre directement en lien producteurs et sites de restauration

- Mangeons Lauragais est une association de 28 agriculteurs du Lauragais créée en 2012. Elle propose une gamme de produits agricoles locaux, de saison et variés (viandes, légumes, fromages et produits laitiers, pains…) pour fournir la restauration collective et traditionnelle du Lauragais. Ses objectifs : permettre aux clients d'avoir un seul interlocuteur, une seule facturation, une gamme de produits de qualité et d'origine Audoise. Une démarche impulsée par la communauté de communes de Castelnaudary et du Bassin Lauragais, en partenariat avec la CDA11, le CG11, le GAL Lauragais, la CAUE de l'Aude, le Civambio 11 et le lycée agricole de Castelnaudary.
- AGRILOCAL 34 **:** Le Conseil général de l'Hérault développe en 2013 une plateforme Internet de mise en relation directe des acheteurs de la restauration collective avec les agriculteurs. L'outil est gratuit pour ses utilisateurs et permet des consultations dans le respect du Code des marchés publics. AGRILOCAL34 sera expérimentée à partir de la rentrée scolaire 2013/2014 par 5 collèges.

D'autres plates-formes sont en projet dans le bassin Alésien ainsi que dans l'Hérault.

Formation au respect de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire

Pour la deuxième année consécutive, la **formation « Bien manger dans ma petite cantine »** a été mise en place entre avril et juin 2013 en Lozère, dans l'Hérault et l'Aude par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale LR en partenariat avec la DRAAF. Cette formation courte, très pratique et comportant un diagnostic personnalisé des menus de chaque commune participante, a permis aux acteurs chargés de la restauration dans des écoles, crèches ou maisons de retraite, de mieux appréhender la réglementation nutritionnelle.

Formation au métier de cuisinier de collectivité

A la rentrée 2013, le métier de cuisinier la restauration collective s'inscrit au sein de l'enseignement agricole. En LR, le CFAA de l'Aude - site de Castelnaudary proposera une formation pour l'obtention du **Certificat de Spécialisation (CS) "Restauration Collective"**. Cette formation, née au niveau national du partenariat entre le CCC, association de la restauration collective en gestion directe, et le Ministère en charge de l'agriculture, est conçue pour permettre d'adapter le savoir-faire de cuisinier «classique» aux spécificités de la restauration collective : organisation, production de gros volumes, utilisation d'outils et matériels adaptés, modalités de cuisson et conservation...

En 2013, la plaquette « hygiène des aliments » a été réactualisée par les Directions Départementales de Protection des Populations de la région.

Plaisir à la cantine

Le dispositif « Plaisir à la cantine » est depuis 2010 une action phare du PNA. Destinée aux collèges, cette formation a été conçue ***pour restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui que le cuisine et celui qui le mange.***

La DRAAF, le Conseil général du Gard et le Rectorat se sont associés pour proposer cette formation aux collèges du Gard en 2013. Entre mars et juin, des cuisiniers et gestionnaires de 12 d'établissement se sont retrouvés pour 5 journées de formation, articulées autour de 4 modules traitant de la place de la restauration dans un collège, des mécanismes du goût, des spécificités du comportement alimentaire de l'adolescent, ou encore des moyens pour améliorer la communication entre les équipes de cuisine et les convives.

Un bilan positif

–les participants ressortent avec un nouvel élan pour insuffler des projets dans leurs établissements, et souhaitent se retrouver dans quelques mois pour faire le point sur les suites données,

–les personnels « éducation nationale » et « collectivité territoriale » ont apprécié avoir accès à une formation commune,

–les thèmes traités et l'approche pédagogique ont permis d'appréhender la restauration scolaire de façon globale, et les modules originaux dispensés ont bien complété les formations habituellement proposées par le CG30 autour de l'hygiène alimentaire, de la diététique ou encore des techniques de cuisine.

La DRAAF souhaite développer en 2013-2014 une **charte "plaisir à la cantine"**, qui pourra être co-signée par tout collège ou lycée ayant suivi ou non la formation, le représentant de la collectivité territoriale et la DRAAF, pour témoigner de l'engagement de l'établissement à inscrire la restauration dans une démarche de qualité au service des convives.

Réseau régional

La DRAAF, en partenariat avec le réseau des accompagnateurs régionaux de projets de restauration collective de qualité, mène en 2013 un travail de **capitalisation d'expériences régionales**, notamment les démarches d'approvisionnement en produits locaux et/ou sous signe de qualité. L'objectif est de pouvoir mieux comprendre et faire connaître, via des "fiches expériences" correspondant à divers profils d'établissements de restauration, des initiatives abouties en Languedoc-Roussillon.

Axe 5

Bulletin d'information

Alimentation

n°11 – juin 2013

Alimentation des plus démunis

2013 est une année de transition pour l'aide alimentaire, avec un changement d'organisation au niveau européen, national et régional : il s'agit plus que jamais en Languedoc-Roussillon de poursuivre l'animation régionale sur cette thématique. Il faudra en particulier poser les bases de l'habilitation régionale des associations d'aide alimentaire. Il s'agit également d'encourager les projets permettant de sécuriser et diversifier les modes approvisionnement des associations caritatives, mais aussi de sensibiliser les population fragiles sur l'alimentation.

Nouvelle organisation

Le dispositif d'aide alimentaire est en 2013 en pleine mutation. Le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD), qui relevait du budget de la PAC, s'achèvera fin 2013. La Commission européenne a proposé un projet de règlement pour la création d'un fonds européen d'aide aux plus démunis, qui émanera du budget de la Politique Sociale Européenne.

Par ailleurs, en France la loi du 27/07/2010 puis le décret du 19/01/2012 et les arrêtés du 08/08/2012 ont introduit de nouvelles dispositions afin de réorganiser le système d'allocation des moyens financiers ou en nature de l'Union européenne, de l'État, des Collectivités et Établissements publics aux personnes morales de droit privé qui mettent en œuvre l'aide alimentaire. Dorénavant, ces dernières, pour recevoir toute contribution publique, être habilitées soit au niveau national par les Ministres en charge de la lutte contre l'exclusion et de l'alimentation, soit au niveau régional par le Préfet de région. Les habilitations nationales ont été délivrées en février 2013 à 12 associations. Les unions ou fédérations d'associations ont chacune listé les structures locales membres de leur réseau couvertes par cette habilitation. Les habilitations régionales concerneront les associations non habilitées au niveau national et auront lieu en 2014.

Programmes régionaux

La DRJSCS, la DRAAF et l'ARS se sont engagées pour l'amélioration de la qualité de l'alimentation des personnes en situation de précarité, notamment celles ayant recours à l'aide alimentaire. Les actions soutenues sur l'approvisionnement, la sensibilisation des publics, ou encore la formation des personnels, s'intègrent dans les déclinaisons régionales des plans nationaux (PNNS et PNA), ainsi que dans le Programme régional d'accès à la prévention et aux soins (PRAPS). Le PRAPS est un programme généraliste, finalisé en 2012 par l'ARS et ses partenaires, qui s'adresse aux populations en situation de précarité ou d'exclusion. Il vise à garantir d'une part, un déploiement effectif des prestations de santé de droit commun et de services spécifiques pour les plus exclus, et d'autre part à assurer l'accessibilité à l'ensemble de ces dispositifs, autant dans le domaine des soins que dans celui de la prévention.

Ateliers départementaux pour les acteurs de l'aide alimentaire

En région Languedoc-Roussillon, plus de 256 points de distribution assurent l'aide alimentaire des personnes les plus fragiles. Souvent, le rôle des bénévoles et salariés de ces structures va bien au-delà d'une simple distribution de denrées. Pour accompagner les bénévoles et salariés de ces structures, l'ARS et la DRAAF soutiennent la mise en place en 2012 et 2013 d'**ateliers de formation et d'échanges « nutrition-précarité »** ouverts à tous les réseaux d'aide alimentaire. Une fois par semestre, ces ateliers thématiques sont animés dans chaque département par les CODES ou l'IREPS.

Lutte contre le gaspillage alimentaire, des exemples régionaux

Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire, aprésenté le 14 juin 2013, le ***« Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire ». Par ce pacte l'Etat et les représentants de tous les maillons de la chaîne alimentaire se sont engagés à diminuer par le deux le gaspillage d'ici 2025, en mettant en œuvre une série d'actions.. Des expériences innovantes existent déjà en région !***

La Cistella de Marianne : ce chantier d'insertion créé par l'A.N.D.E.S en 2009 pour favoriser l'accès des fruits et légumes auprès des personnes en situation d'exclusion, poursuit son activité sur Perpignan, au sein du marché Saint-Charles International. La Cistella a permis en 2012 de distribuer 295 tonnes de fruits et légumes. Environ 48% des produits livrés sont issus de la valorisation des invendus du marché St Charles. Seuls les fruits et légumes en parfait état sont redistribués. Pour aller plus loin dans la valorisation, la Cistella ouvrira à l'automne 2013 une unité de transformation pour produire des jus, soupes et confitures à base des fruits et légumes les plus mûrs.

LRIA, association régionale des industries agroalimentaires, démarre en 2013 une action collective pour repérer les pratiques des IAA régionales en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, et leurs éventuels liens avec des associations caritatives visant l'accès aux produits alimentaires régionaux par les populations défavorisées.

©D. Paturel

Colloque EAPN*(European Anti Poverty Network)* **– INRA « Aide alimentaire et accès à l'alimentation : du droit d'être nourri au droit à l'alimentation »**

Le 21 Mars 2013, cette conférence a rassemblé plus de 200 personnes et a permis de comprendre que l'aide alimentaire n'est pas à elle seule synonyme du droit à l'alimentation. La diversité des intervenants (des syndicats agricoles aux opérateurs de l'aide alimentaire en passant par les épiceries sociales ou un réseau d'AMAP) a produit de nombreux échanges et montré la multitude des initiatives existantes aujourd'hui. O. De Schutter, Rapporteur spécial des Nations Unies, est revenu dans son intervention sur l'analyse des inégalités en France et en Europe pour l'accès à une alimentation durable et sur la nécessité d'un droit à l'alimentation.

Les actes sur
http://www1.montpellier.inra.fr/aide-alimentaire/index.php/fr/

Fruits et légumes pour tous !

L'IREPS LR a poursuivi en 2012-2013 son action de **soutien à la consommation de fruits et de légumes dans le dispositif d'aide alimentaire**, en partenariat avec le CREAI-ORS, les associations d'aide alimentaire et avec le soutien financier de la DRAAF, de l'ARS et de l'Institut National du Cancer.

Le 1er temps de ce projet est achevé : une étude des freins et leviers à la consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires lors des distributions de l'aide alimentaire, à partir d'observations de temps de distribution et d'entretiens avec les bénéficiaires, bénévoles ou salariés des structures. Le rapport est consultable sur les sites Internet de l'IREPS et de la DRAAF.

L'IREPS accompagne depuis les structures dans divers projets visant à améliorer l'accès ou la consommation en fruits et légumes par les bénéficiaires. Ces projets donnent lieu à des fiches méthodologiques pratiques, qui seront mises à disposition de l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire dans l'été 2013.

Pour la deuxième année consécutive, les **Restaurants du cœur de l'Hérault** ont expérimenté un **approvisionnement en local pour les fruits et légumes** fournis lors de la campagne 2012-2013. Sur les 173 tonnes de fruits et légumes, 91 étaient prévus en provenance du Languedoc Roussillon. Cet objectif a été atteint à 89%. Cette expérimentation est réalisée en partenariat avec Mercadis, le MIN de Montpellier. Elle a été observée par l'INRA, et soutenue par la DRAAF.

En 2013, il s'agit d'améliorer le dispositif côté producteurs, d'évaluer la démarche avec les bénéficiaires et également de voir comment dupliquer cette expérience sur d'autres MIN.

Axe 6

Bulletin d'information

Alimentation

n°11 – juin 2013

Info consommateur et patrimoine alimentaire

Cet axe de travail fait l'objet d'un partenariat fort avec la Direction Régionale des Affaires Culturelles autour de plusieurs chantiers : actions éducatives innovantes en direction de publics cibles, promotion du patrimoine alimentaire régional autour des Journées Européennes du patrimoine (14 et 15 septembre 2013) mais également d'actions d'information du grand public notamment autour des signes d'identification de la qualité et de l'origine, entre lien resserré avec l'INAO et les services de l'État en charge de la garantie du consommateur.

Depuis 2005, le dispositif national «les Portes du Temps» se nourrit de la collaboration entre le Ministère de la Culture et de la Communication, l'Agence Nationale pour la Cohésion Sociale et l'égalité des Chances (ACSE) et un réseau d'établissements publics culturels et de fédérations d'éducation populaire. L'objectif est d'ouvrir des sites patrimoniaux à des enfants et adolescents habitant dans des zones urbaines sensibles. En LR, la fédération régionale des Francas est en charge depuis 2010 de la coordination de l'ensemble des acteurs du dispositif.

Depuis 2012, une réflexion spécifique a été initiée avec les sites volontaires pour mettre en place des actions visant à sensibiliser les jeunes au bien manger, rencontrer des producteurs locaux ou réaliser des recettes, comme à Lanuéjols où les jeunes ont pu fabriquer du pain à partir de recettes de l'époque gallo-romaine.

Six sites en région : le canal du Midi, la forteresse de Salses (66), le Château d'Espeyran (Saint-Gilles/30), le Château médiéval de Portes (Grand Combes/30), les mégalithes du Causse (Lodève/34) et le mausolée de Lanuéjols (48).

JEP 2013

Suite à l'inscription le 19 novembre 2010 du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et depuis l'édition 2011 des Journées du Patrimoine, la DRAAF et la DRAC travaillent conjointement en région pour valoriser les « sites du goût » ou les sites ayant un lien avec le patrimoine agricole et alimentaire.

De nombreux sites seront donc identifiables dans l'édition 2013 des JEP qui aura lieu les 14 et 15 septembre prochain, avec un pictogramme en forme de marmite. Pour retrouvez tous les sites participant :
www.journeesdupatrimoine.culture.fr

Un site exemplaire !

"La Maison de l'Étang de Salses-Leucate" inaugurée en février 2013 présente une exposition permanente et thématique de cinq sections : l'étang et sa gestion, la conchyliculture, la pêche, l'étang et les milieux naturels, le patrimoine et les autres activités. La maison est le point de départ d'actions de sensibilisation et d'actions pédagogiques relatives à l'environnement. L'aménagement du centre est par ailleurs conçu de telle façon à rester compatible avec la dégustation des huîtres des mas conchylicoles proches.

©Maison de l'étang

Le patrimoine s'invite en détention

Avec l'appui de la direction inter-régionale des Services Pénitentiaires d'Insertion et de Probation, des réunions ont été conduites entre la DRAAF LR, le service de l'action culturelle du SPIP 34 et chaque établissement pénitentiaire de l'Hérault pour mener à bien des actions pilotes autour de l'alimentation. Dans chaque établissement il est apparu que des actions autour de la qualité de l'alimentation des personnes placées sous main de justice étaient pertinentes et correspondaient à un réel besoin éducatif et culturel.

Action 1. Ateliers cuisine à la maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelonne

L'expérimentation s'est déroulée sur 5 ateliers de novembre à décembre 2012. A partir des conditions 'réelles' (même matériel que celui utilisable en cellule) et avec les mêmes produits que ceux proposés dans la liste de cantinage, il s'agit de proposer, pour un coût abordable, des recettes imaginatives, équilibrées, valorisant les fruits et légumes. Le projet a rencontré un franc succès et a été poursuivi par l'**édition d'un livret de recettes** mis en page par un graphiste professionnel.

Action 2. Conférences dégustations sur les produits emblématiques de la région animés par les agriculteurs au Centre pénitentiaire de Béziers

4 conférences dégustations ont été organisées à la maison d'arrêt de Béziers en mobilisant des agriculteurs du réseau Racines 34/Civam du territoire qui sont venus présenter leur métier, leurs produits et leurs savoir faire. Participants et intervenants ont fait part de leur satisfaction.

Enquêtes d'agriculture ! *Mallette pédagogique à la ferme, lauréate de l'appel à projet PNA*

En Languedoc-Roussillon, le réseau régional Civam organise depuis plus de 15 ans des visites de scolaires à la ferme (plus de 8 000 en 2011). L'occasion pour les agriculteurs, les enseignants et les animateurs d'éveiller la curiosité des jeunes visiteurs sur les métiers et le fonctionnement d'une ferme, tout en les amenant à s'interroger sur l'agriculture et l'alimentation locale.

Une mallette, cinq thématiques, une quarantaine d'activités

La mallette comprend **un panel d'une quarantaine d'activités de courte durée** (de 30 minutes à 1 heure) pour permettre de diversifier au maximum les approches (expériences scientifiques, manipulation, lecture de paysage...). Les contenus pédagogiques sont structurés autour de 5 thématiques. Une attention particulière a été portée à l'ancrage des activités dans la réalité des fermes du Languedoc-Roussillon et à un choix de pédagogie active. Les activités ont été co-construites par des agriculteurs et des pédagogues à l'issue d'un travail partenarial de 18 mois. Des formations de prise en main pour les agriculteurs ont été réalisées et des classes pilotes ont testé les activités sur les fermes volontaires.

L'ensemble des livrets sera téléchargeable à la rentrée scolaire 2013-2014 sur les sites des partenaires du projet.

Les 5 thématiques

Les 1001 casquettes de l'agriculteur : découvrir la polyvalence du métier d'agriculteur et analyser les choix techniques faits grâce aux compétences développées.

Bien produire pour bien manger : comprendre l'importance d'une alimentation diversifiée et l'impact des choix des agriculteurs sur l'environnement et la santé.

Découvertes sensorielles à la ferme : utiliser la dimension subjective et sensible pour une approche complète de la ferme.

Ça tourne rond à la ferme : repérer le cycle de vie des produits, du champ à l'assiette en lien avec la gestion des ressources par l'agriculteur.

La ferme dans son territoire : envisager les liens de la ferme avec son territoire physique, vivant et humain à plusieurs échelles spatiales.

Livret éducatif sur les signes de qualité en région

Partant du constat que les jeunes consommateurs sont de moins en moins informés sur la saisonnalité des denrées alimentaires et l'origine géographique des produits et qu'il existait, en région peu de supports éducatifs sur ce thème, l'association Terre Nourricière, basée à Montpellier, réalise un projet d'édition sur le sujet, en partenariat et avec le soutien de la DRAAF et de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

L'objectif général est de promouvoir auprès des jeunes, les aliments agricoles de qualité et le patrimoine culinaire régional. Le livret présentera une sélection de produits régionaux sous SIQO, les caractéristiques de ces produits locaux du point de vue du mode de culture et des labels ainsi que les fêtes, recettes et savoir-faire associés. **Le public cible de ce livret est le public 8-12 ans (cycle 2-3/ collège).** L'outil livre sera complémentaire de l'éducation au goût spécifiquement destinée aux cycles 2-3, en lien avec programmes 6ème et 5ème.

Le choix a été fait d'une édition de type 'enquête' et ludique, qui puisse tout autant être utilisée dans le cadre scolaire par l'enseignant en complément de son cours comme 'manuel' ou mis à disposition des élèves via les CDI pour une lecture individuelle, ou lu d**ans le cadre individuel.** Les auteurs ont privilégié une approche par la 'découverte', l'information, pour susciter la curiosité et s'adapter aux attentes du jeune lecteur. Plusieurs milliers d'exemplaires de cette brochure A4 de 16 pages seront disponibles gratuitement dès octobre 2013. Le lancement sera fait lors du colloque éducation au goût du 20 novembre 2013 au Théâtre de Narbonne.

Les 2 cousins

Terre Nourricière

Bien manger c'est l'affaire de tous!

Alain & Alex Térieur
Oh, cousin ! Allons à la confiserie, on va se régaler
J'ai pas envie de bonbons, je veux goûter aux olives. Il y en a plein les arbres et des bien mûres !
BEURK ! Mais c'est amer !!!
Eh oui, cousin ! Pour les consommer, il faut qu'elles soient traitées par un confiseur !
CONFISERIE
CONFISERIE D'OLIVIER

Exemples d'illustrations © François Diot

Concours mois de l'origine et de la qualité

Du 1er au 31 octobre, un concours a été organisé dans le cadre du Mois de l'origine et de la qualité, une opération mise en place depuis 5 ans par le ministère en charge de l'Agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en partenariat avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), afin de valoriser les produits sous signes officiels auprès des consommateurs.

L'ADEIC du Gard, lauréat national

Lors de la semaine du goût, les 18 et 19 octobre 2012, l'Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur du Gard en partenariat avec les équipes éducatives du collège Léo Larguier de la Grand-Combe ont monté une action à la fois informative et éducative sur les signes officiels et sur les produits régionaux avec l'appui des acteurs agricoles du département et de l'INAO. Cette belle dynamique collective pour amener les jeunes au mieux manger c'est vu remettre le premier prix national « autres initiatives » par M. Garot ministre délégué à l'agroalimentaire à Paris le 11 décembre 2012.

Lauréat régional

Dans la catégorie « Commerces de détail » l'animation organisée par l'Hyper U Cœur Lozère - ZAC de Ramilles à Mende s'est vu remettre le premier prix inter-régional Languedoc–Roussillon, Midi Pyrénées pour une présentation des produits issus de la castanéiculture biologique régionale de l'entreprise Fariborne. Les élèves de BTS technico-commercial du CFA de Marvejols ont participé à cette animation où de délicieux gâteaux sablés à la farine de châtaigne ont pu être dégustés.

Actu consommateur

La politique des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Appellations d'origine contrôlées (AOC) ou protégées au niveau européen (AOP), indications géographiques protégées (IGP), spécialisés traditionnelles garanties (STG), labels rouges (LR), produits issus de l'agriculture biologiques (AB), autant de signes d'identification qui donnent au consommateur des **garanties officielles supplémentaires de la qualité et de l'origine des produits alimentaires.**

Les *appellations d'origine* témoignent que **la qualité du produit est étroitement liée à un terroir** dont les caractéristiques sont spécifiques et uniques. Les indications protégées matérialisent la protection d'un **savoir faire particulier lié à une origine**. Les *spécialités traditionnelles garanties* protègent une **recette ou un mode particulier de production**. Les *Labels rouges* sont la reconnaissance qu'un produit alimentaire a **des qualités, notamment gustatives, supérieures** aux autres produits de la même gamme. L'*agriculture biologique* est un engagement particulier en faveur du **respect de l'environnement.**

Contrairement aux autres marques collectives ou d'entreprises, toutes ces démarches se traduisent par une validation au journal officiel de la république française et au journal officiel de l'Union européenne, **des cahiers des charges dont le respect permet d'atteindre ces exigences**. Ces signes sont alors protégés et nul n'a le droit d'usurper les noms enregistrés, qui font l'objet de règles particulières d'étiquetage et de traçabilité.

Des contrôles sont réalisés au quotidien par des organismes compétents, indépendants et impartiaux, qui sont accrédités à cet effet par le Comité français d'accréditation (COFRAC) et agréés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt chargé de la valorisation des produits agricoles et alimentaires.

Pour plus de garanties, **les services de l'État (DIRECCTE et DDCSPP contrôlent également** le respect de ces cahiers des charges, quel soit leur origine. Ainsi, en 2012, les services de contrôle ont procédé à la vérification de 184 produits sous signes de qualité dans la région Languedoc-Roussillon, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, et 4 opérateurs sanctionnés.

En France et en Europe, **des logos officiels** permettent de reconnaître facilement les produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. **Ces Labels sont les seuls garantis par l'État.**

Sites utiles

www.alimentation.gouv.fr

www.economie.gouv.fr/dgccrf

www.inao.gouv.fr

Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon

CRALIM du 26 juin 2013

Axe stratégique	Objectif opérationnel	Plan d'action
1 **Développer la production et la consommation d'aliments biologiques**	Structurer les filières biologiques	*Structurer la gouvernance de la filière bio* *Renforcer l'accompagnement technique des producteurs* *Améliorer les connaissances sur la production et les marchés* *Accompagner les projets des entreprises* *Mettre en place d'une stratégie régionale de communication*
	Encourager la consommation de produits biologiques, notamment en restauration collective	*Organiser une offre de production régionale adaptée au marché* *Restauration Hors Domicile* *Structurer et professionnaliser la distribution bio pour ce marché* *Former le personnel de cuisine et de service* *Informer les acteurs de la restauration collective* *Accompagner des projets d'établissements scolaires*
2 **Créer du lien entre producteur et consommateur par le développement des circuits courts**	Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser	*Acquérir des références* *Assurer une veille réglementaire* *Mutualiser les outils - mettre en réseau les agents*
	Améliorer l'information et la formation des agriculteurs	*Élaborer des documents d'information* *Recenser et développer l'offre de formation en région*
	Favoriser l'émergence et le développement de projets	*Lever les freins à l'installation* *Développer le conseil*
	Structurer le développement des circuits courts	*Favoriser l'émergence et la structuration de démarches collectives* *Développer des politiques alimentaires de proximité*
	Améliorer la promotion - communication	*Communiquer auprès des consommateurs et des collectivités*
3 **Sensibiliser les jeunes au bien manger**	Mettre en synergie les acteurs en éducation en alimentation	*Identifier les acteurs* *Créer une culture commune* *Mutualiser les ressources*
	Renforcer la dynamique régionale autour de l'éducation au goût	*Produire des supports didactiques et de communication* *Mettre en place des formations* *Constituer un réseau de compétences* *Mettre en place un temps fort annuel*
	Promouvoir l'opération 'Fruit pour la récré'	*Inscrire cette action au cœur du PO, PNNS et du Plan santé à l'École* *Communiquer sur l'action* *Inciter et accompagner les grosses collectivités régionales*
	Initier et soutenir des actions éducatives innovantes en direction de publics spécifiques	*Via l'enseignement agricole et notamment les partenariats lycées agricoles-lycées hôteliers* *Via l'éducation populaire* *En direction des jeunes sous PJJ* *En direction de la petite enfance*
4 **Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective**	Mieux connaître les professionnels locaux et mettre en adéquation offre et demande	*Identifier les différents acteurs de la restauration collective* *Établir un lien entre les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective publique* *Agir au niveau territorial pour mieux organiser l'offre et diminuer le coût logistique* *Faire évoluer les pratiques d'achat*
	Aider les décideurs de la restauration collective à bâtir un projet d'amélioration de la qualité de l'alimentation	*Améliorer les connaissances sur le fonctionnement de la restauration collective* *Établir des stratégies au niveau des collectivités territoriales* *Sensibiliser - former les gestionnaires et les cuisiniers* *Améliorer la communication vers le convive*
5 **Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis**	Améliorer les connaissances sur l'aide alimentaire régionale	*Étudier la couverture territoriale de la distribution d'aide alimentaire* *Caractériser les publics concernés*
	Compléter l'offre	*Diversifier les produits distribués (poissons, fruits et légumes)* *Optimiser l'organisation de la distribution*
	Informer et accompagner les bénéficiaires	*Favoriser l'émergence de projets impliquant les bénéficiaires*
	Améliorer les compétences et les pratiques des bénévoles et salariés des associations	*Poursuivre et étendre la formation* *Organiser des échanges de pratique*
6 **Informer le consommateur et promouvoir le patrimoine alimentaire**	Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation	*Renforcer la communication sur les signes officiels de qualité*
	Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire régional	*Améliorer les connaissances sur le patrimoine régional* *Valoriser le patrimoine par les journées du patrimoine* *Sensibiliser les publics empêchés, en particulier dans le milieu carcéral*

Obtenez le logo 'Bien manger, c'est l'affaire de tous'

Établir un nouveau pacte entre les agriculteurs et les consommateurs : tel est l'enjeu du Programme National pour l'Alimentation, qui vise à garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous. Les initiatives et expérimentations qui vont dans le sens d'une meilleure alimentation sont encouragées et peuvent être labellisées.

La Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche a initié la création, pour la première fois en France, d'un programme national pour l'alimentation pour mobiliser tous les partenaires qui œuvrent en faveur de la qualité de l'alimentation des français.
Qu'il s'agisse d'acteurs institutionnels (y compris dans les domaines de l'agriculture, de la pêche, de la santé, de la consommation, de l'environnement, du tourisme, de l'éducation...) ou de partenaires associatifs et privés, tous peuvent se mobiliser et mettre en avant leurs initiatives au travers d'une même charte, d'un slogan « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » et d'un visuel commun.

Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation

Mode d'emploi

Toute personne physique ou morale porteur d'un projet s'inscrivant dans le cadre du PNA peut solliciter auprès du ministère chargé de l'alimentation l'utilisation du logo PNA.

Les actions inscrites dans les plans régionaux de l'alimentation bénéficient, par définition, du logo PNA.

Concernant les actions non inscrites dans un plan régional de l'alimentation, les demandes sont examinées par un comité de sélection qui statue sur la compatibilité du projet avec le PNA et sur son envergure. L'attribution est notifiée par courrier. Toute structure qui souhaite bénéficier du logo doit déposer un dossier auprès de la DRAAF de sa région (pour une action d'ampleur régionale), ou du MAAF (pour une action d'ampleur nationale ou inter-régionale).

Dans les deux cas, l'attribution du logo donne lieu à la signature d'une convention d'attribution .

Le dossier type de demande est téléchargeable sur le site de la DRAAF LR.

Directeur de publication : Pascal Augier, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Coordination, rédaction, mise en page : Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.

Contributions : Matthieu Grégory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Virginie Grzesiak, responsable pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL ; Simon Miquel, DRAAF-LR/SREAFE ; Jean-Paul Romarin, ARS LR ; Amélie Berger, Sud et Bio.

Relecture : Michel Larguier, chef du SRAL, DRAAF-LR.

Juin 2013